KIKKOMAN

Teriyaki-andesalat med thaibasilikum

total tid **36 min.** **20 min.** tilberedningstid **16 min.** koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

200 g	andebryst
2 ss	vegetabilsk olje
4 ss	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil
0,5	lime
4	kaffirlimeblader (eller ½ stilk sitrongress, svært finhakket)
150 g	mango, skåret i små terninger
200 g	agurk, skrelt og skåret i små terninger
20 g	ingefær eller galangal, skrelt og hakket
1	rød chili, hakket
3	vårløk, skåret i skiver
0,5 bunt	thaibasilikum, bladene plukket
3 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma

TILBEREDNING

Steg 1

200 g andebryst - **2 ss** vegetabilsk olje - **2 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil

Snitt skinnet på andebrystet på langs og på tvers med ca. 5 mm mellomrom. Stek med skinnsiden ned i en panne eller på grillen på middels varme i 12 minutter til skinnet er gyllenbrunt og sprøtt. Pensle med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i koreansk stil, snu brystet, pensle igjen og stek i ytterligere 4 minutter. Snu to ganger til, og pensle med saus hver gang. La det deretter hvile i en bolle.

Steg 2

0,5 lime - **4** kaffirlimeblader (eller ½ stilk sitrongress, svært finhakket)

Skrell limen og skjær den i små terninger. Fjern den midterste nerven fra kaffirlimebladene, og skjær dem i så tynne strimler som mulig.

Steg 3

150 g mango, skåret i små terninger - **200 g** agurk, skrelt og skåret i små terninger - **20 g** ingefær eller galangal, skrelt og hakket - **1** rød chili, hakket - **3** vårløk, skåret i skiver - **0,5 bunt** thaibasilikum, bladene plukket - **3 ss** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma

Bland limen og kaffirlimebladene med de andre ingrediensene og Kikkoman Ponzu Sitron.

Steg 4

2 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil

Skjær opp andebrystet på langs, og skjær deretter i strimler på tvers. Legg det tilbake i bollen, krydre med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i koreansk stil, og vend forsiktig inn i salaten.